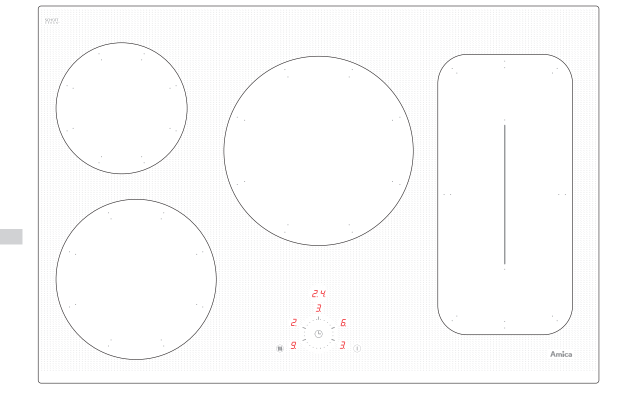




PB*5VI503FTB5SRC

IO-HOB-0017 / 8062146
(06.2015/1)

ESTIMADO CLIENTE,

La placa Amica combina una facilidad de uso excepcional y un excelente rendimiento. Después de leer estas instrucciones, no tendrá ningún problema al usarla.

La placa sale de fábrica una vez que su seguridad y funcionalidad han sido revisadas cuidadosamente en los puestos de control antes de envasarla.

Le rogamos lea con atención estas instrucciones de uso antes de encender el aparato. Seguir las instrucciones contenidas en el presente manual evitará el uso inadecuado.

Conserve y guarde el manual para tenerlo siempre a mano.
Siga escrupulosamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.

¡Nota!
No utilice el aparato sin haber leído este manual.

El aparato sólo ha sido diseñado como dispositivo para cocinar.
Cualquier otro uso (por ejemplo, para la calefacción de habitaciones) es incompatible
con los fines para los que fue diseñado y puede ser peligroso.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en el funcionamiento del aparato.

Declaración del fabricante

El fabricante declara por la presente, que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- *Directiva de baja tensión **2006/95/CE**,*
- *Directiva de compatibilidad electromagnética **2004/108/CE**,*
- *Directiva de diseño ecológico **2009/125/CE**,*

*Y por lo tanto el producto ha sido marcado CE y se ha expedido para el mismo **la declaración de conformidad***
a disposición de las entidades supervisoras del mercado.

CONTENIDO

Advertencia. La placa y sus partes externas se calientan durante el uso. Tenga especial cuidado si toca los elementos calefactores. Aleje del aparato a los niños menores de 8 años si no están vigilados por un adulto.

Esta placa puede ser usada por niños menores de 8 años de edad y mayores, así como por personas disminuidas física, sensorial o mentalmente, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que lo hagan bajo la supervisión de otra responsable de su seguridad o sigan las instrucciones de uso. Impida que los niños jueguen con el aparato y que realicen las tareas de limpieza y mantenimiento del mismo sin supervisión.

Nota. La cocción incontrolada de la grasa o del aceite en la placa de cocina puede resultar peligrosa y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar el fuego con agua, sino que apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

Nota. Colocar objetos en la superficie de la placa puede originar un incendio.

Advertencia. Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar descargas eléctricas.

No se recomienda colocar en la superficie de la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, así como papel de aluminio, ya que pueden calentarse.

Después de su uso, apague el elemento de calefacción de la placa mediante el interruptor y no tenga en cuenta las indicaciones del detector de recipientes.

El dispositivo no debe ser controlado por un reloj externo o un sistema de control remoto independiente.

Para limpiar la placa no se puede utilizar el equipo de limpieza a vapor.

SEGURIDAD

- Antes de utilizar por primera vez la placa de inducción, por favor, lea las instrucciones de uso para evitar que se dañe y garantizar su seguridad.
- Si la placa de inducción se utiliza en las proximidades de la radio, la televisión u otro dispositivo emisor de ondas electromagnéticas, asegúrese que el panel de control de la placa funciona correctamente.
- La placa de inducción debe ser conectada por un técnico electricista cualificado.
- No instale la placa cerca de aparatos de refrigeración.
- Las caras, bordes, superficies plásticas, adhesivos y barnices del mobiliario donde la placa se empotre deben ser resistentes a una temperatura de alrededor de 100ºC.
- Utilice la placa sólo después de haberla empotrado para protegerse así de la corriente al tocar las partes que reciben tensión.
- Las reparaciones de aparatos eléctricos deben ser realizadas por especialistas. Aquéllas realizadas por personal no especialista constituyen un grave peligro.
- La placa queda desconectada de la red eléctrica únicamente cuando se desconecte el fusible o cuando el cable de alimentación se retire de la toma.
- Después de instalar la placa, el enchufe del cable de conexión debe quedar accesible.
- Vigile que los niños no jueguen con el aparato.
- **Los usuarios que porten dispositivos de apoyo a las funciones vitales (por ejemplo, marcapasos, bomba de insulina o audífono) deben asegurarse que el funcionamiento de éstos no se ve afectado por la placa de inducción, que utiliza una banda de frecuencia de 20-50 kHz.**
- Si se produce un fallo de tensión en la red, se reestablecerán todos los ajustes, aconsejándose precaución una vez recuperada la corriente. El indicador de calor residual “H” lucirá mientras las zonas de cocción estén aún calientes y cuando se pulsa por primera vez la tecla de bloqueo.
- El indicador residual de calentamiento incorporado en el sistema electrónico muestra si la placa está encendida o todavía caliente.
- Si la toma de red está cerca de la zona de cocción, tenga cuidado de que el cable de la placa no toque las zonas calientes.
- No utilice recipientes de plástico ni papel de aluminio. Se funden a altas temperaturas pudiendo dañar la vitrocerámica.
- El azúcar, ácido cítrico, sal, etc. en estado sólido y líquido así como el plástico, no deben colocarse en las zonas calientes o de calentamiento.
- Si por un descuido hay azúcar o plástico en las zonas calientes o de calentamiento, en ningún caso apague la placa caliente, ráspelos con un rascador afilado protegiendo sus manos contra quemaduras y posibles lesiones.
- Con la placa de inducción sólo se deben utilizar ollas y sartenes de fondo plano, sin bordes ni rebabas, de lo contrario pueden surgir en el vidrio rayas duraderas.

SEGURIDAD

- La superficie de calentamiento de la placa de inducción es resistente a los choques térmicos y no es sensible ni al frío ni al calor.
- No deje caer objetos sobre el vidrio. Los golpes locales, por ejemplo, la caída de un frasco de especias puede llevar a la formación de grietas y astillas en la vitrocerámica.
- Si se produce algún daño, el rebosante de la comida puede llegar a las partes de la placa de inducción que estén bajo tensión.
- No se puede utilizar la superficie de la placa como una tabla de cortar o mesa de trabajo.
- No se debe colocar la placa encima de un horno sin ventilador, lavavajillas, frigorífico, congelador o lavadora.
- Si la placa ha sido incorporada a la encimera, los objetos metálicos situados en el armario pueden calentarse debido al aire que fluye desde el sistema de ventilación de la placa. Por ello, se recomienda utilizar una cubierta directa (véase dibujo 2).
- No olvide las instrucciones sobre el cuidado y la limpieza de la vitrocerámica.

  Acorde con la garantía del producto, el fabricante no se hace responsable de un maltrato del mismo.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable ahorramos en el presupuesto doméstico y actuamos conscientemente en favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica y se debe hacer de la siguiente forma:

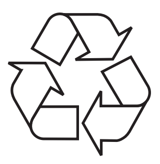
● **Utilice recipientes de cocción normalizados.**
Las ollas con el fondo plano y grueso, permiten ahorrar hasta un tercio de la electricidad. Recuerde el uso de la tapa, de lo contrario el consumo eléctrico se multiplicará por cuatro.

● **Mantenga limpias las zonas de calentamiento y los fondos de las ollas.**
La suciedad influye en la transferencia de calor. A menudo, las manchas fuertemente quemadas sólo pueden eliminarse con un detergente altamente tóxico para el medio ambiente.

● **No destape innecesariamente las ollas.**

● **No coloque la placa cerca de neveras o congeladores.** En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta sin sentido.

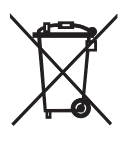
DESEMBALAJE



El aparato ha sido protegido de posibles daños ocasionados durante el transporte. Después de desembalarlo, le rogamos elimine los elementos del embalaje de forma que no sean nocivos para el medio ambiente. Todos los materiales de embalaje son inofensivos para el medio ambiente, pueden ser reciclados en un 100% y llevan su correspondiente símbolo.
Nota. A la hora de desembalar, mantenga fuera del alcance de los niños materiales de desembalaje tales como el polietileno, el poliuretano, etc.

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS

Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor para los desechos, acorde con la Directiva Europea 2012/19/ UE y la ley polaca sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos

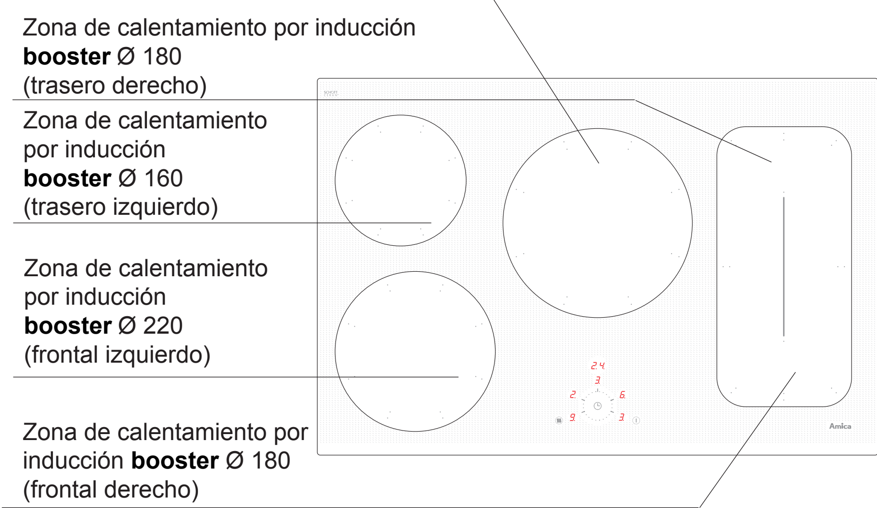




Este símbolo significa que el aparato, una vez finalizado su período de utilización, no debe depositarse junto al resto de desechos del hogar.
El usuario está obligado a depositarlo en un lugar destinado a la recogida de residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Quienes la realizan, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas y entidades municipales, crean el oportuno sistema que permite su reciclaje.
La correcta manipulación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos ayuda a evitar las nocivas consecuencias para el ser humano y para el medio ambiente derivadas de la presencia de componentes peligrosos o del inadecuado almacenamiento y procesamiento de dichos dispositivos.

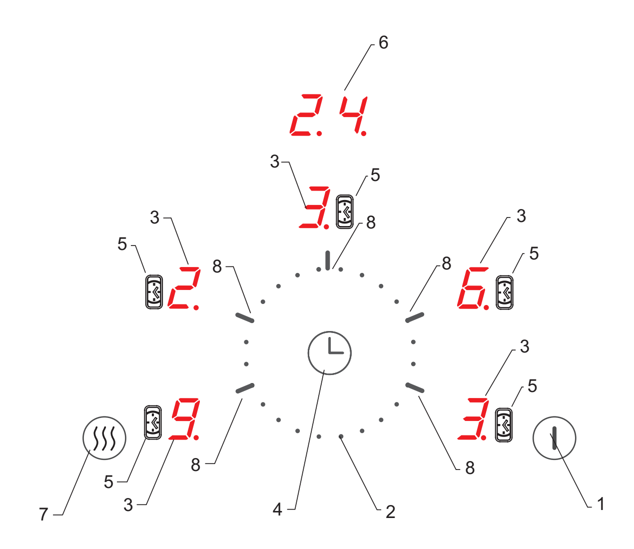
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción de la placa PB*5VI503FTB5SRC



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Panel de control

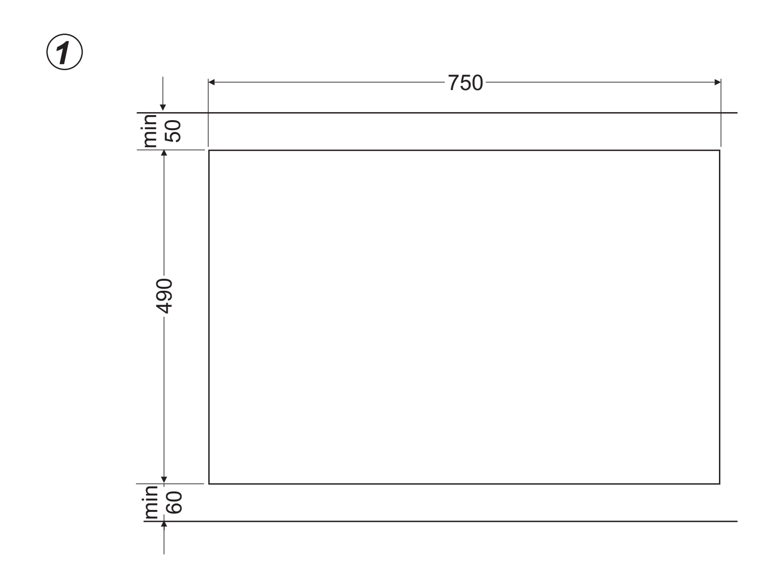


1. Sensor conectar/ desconectar la placa.
2. Sensor de cambio de la potencia de cocción / sensor de ajuste del dígito de unidades del reloj.
3. Pantalla de la zona de cocción
4. Sensor de activación de reloj / sensor de ajuste del dígito de décimas del reloj.
5. Indicador del reloj para la respectiva zona de cocción.
6. Pantalla de reloj.
7. Sensor de la función de cocción / sensor de la función de pausa.
8. Lugar del sensor de selección de las zonas de cocción.

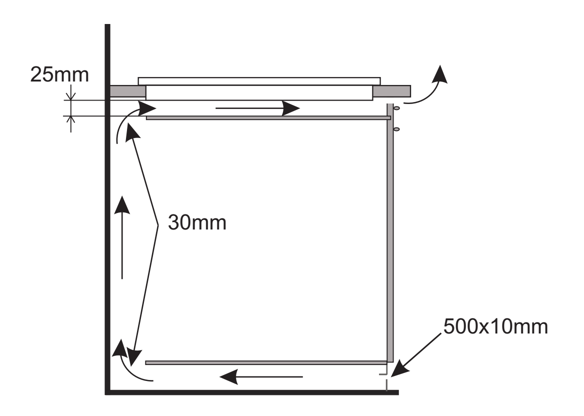


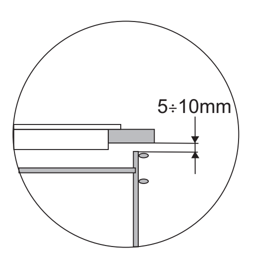
Preparación de la encimera para empotrar la placa

- El grosor de la encimera debe ser de 28 a 40 mm y su anchura mínima de 600 mm. Debe ser plana, estar bien nivelada y tener el borde de la pared protegido contra líquidos y humedad.
- La distancia mínima entre el borde del hueco y el borde de la encimera en la parte delantera deberá ser de 60 mm y de 50 mm en la parte trasera.
- La distancia mínima entre el borde del hueco y la pared lateral del mueble deberá ser de 55 mm.
- El revestimiento y el pegamento de los muebles para empotrar debe ser resistente a temperaturas superiores a 100°C, de lo contrario el primero podría sufrir deformaciones o incluso despegarse.
- Los bordes del hueco deberán protegerse con un material resistente a la humedad.
- Realizar el hueco en la encimera según las dimensiones de la fig.1.
- Debajo de la placa se debe dejar un espacio libre de al menos 25 mm para garantizar la adecuada circulación del aire y para evitar el sobrecalentamiento de la superficie alrededor de la placa.

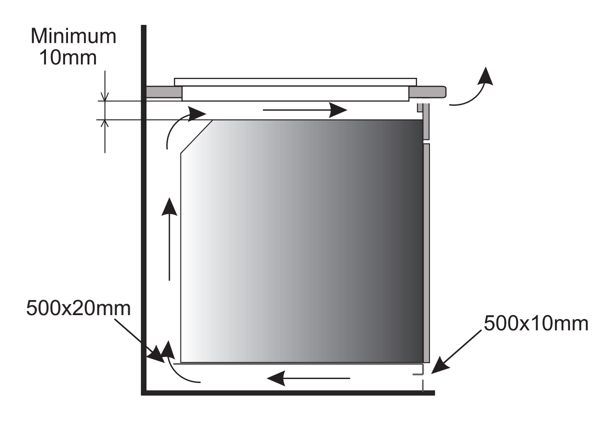


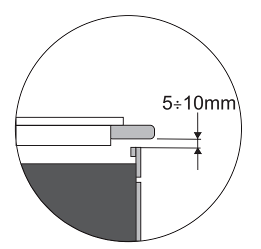
Dib. 2





Montaje de la encimera encima del armario.





Montaje de la encimera encima del horno con ventilación.

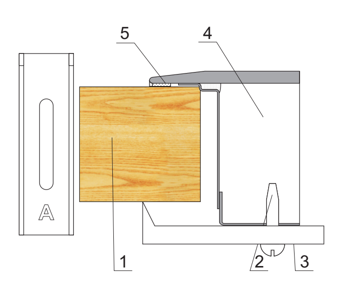
 Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación.



Instalación de la placa PB*5VI503FTB5SRC - Anclaje.

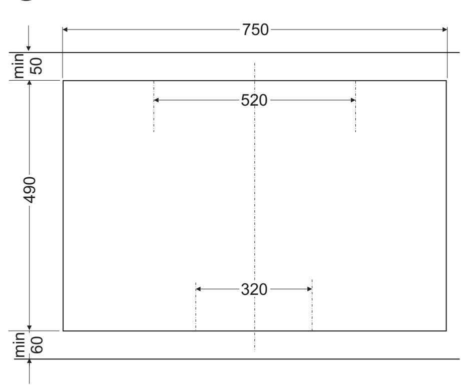
- En el caso de una encimera de 38 mm de espesor, se deben usar 4 mangos tipo “A” para fijar la placa. La forma de montaje se detalla en los dibujos **3** y **4**. Para una encimera de 28 mm de espesor, además de los mangos de tipo “A” se deben usar 4 tacos de madera de 15x15x50 mm. La forma de montaje se detalla en los dibujos **5** y **6**.
- Comprobar que la junta queda perfectamente adherida a la placa.
- Atornillar un poco las abrazaderas en la parte baja de la placa.
- Limpiar la encimera de polvo, colocar la placa en el orificio y apretarla con fuerza contra la encimera.
- Colocar los mangos de forma perpendicular al borde de la placa y atornillar hasta sentir resistencia.



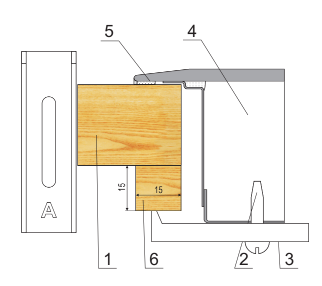


1 - Encimera del mueble
2 - Tornillo
3 - Mango de fijación
4 - Placa
5 - Junta de la placa



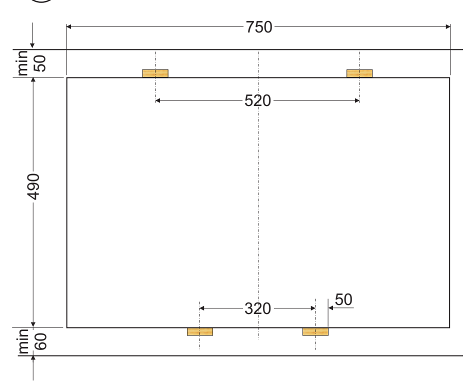


5



1 - Encimera del mueble
2 - Tornillo
3 - Mango de fijación
4 - Placa
5 - Junta de la placa
6 - Taco de madera







Conexión de la placa a la instalación eléctrica

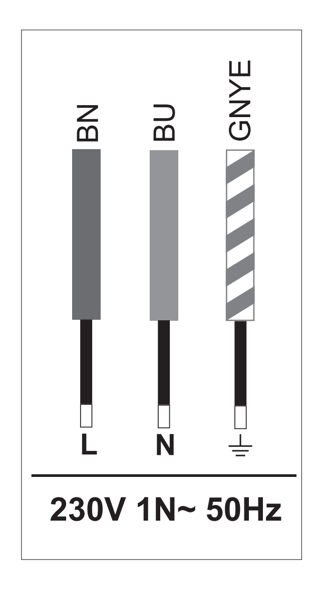
Advertencia
La conexión a la instalación eléctrica sólo puede ser realizada por un instalador cualificado que cuente con los permisos oportunos. Se prohíbe modificar o cambiar la instalación eléctrica por cuenta propia.

La placa se fabrica para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotada de un cable de conexión de 3 x 4 mm².

Advertencia
La instalación eléctrica que alimenta la placa debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente en casos de emergencia. La distancia entre los contactos del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión del aparato a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.
Advertencia. El instalador debe entregarle al usuario el "certificado de conexión de la placa a la instalación eléctrica" que se encuentra en la garantía.
Cualquier otra forma de conexión de la placa distinta a la mostrada en el esquema puede provocar su deterioro.

Esquema de conexiones posibles
Advertencia. Tensión de los elementos calefactores: 230V.
Advertencia. En cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⏚ PE.



Cable de fase L: BN - marrón
Cable neutro N: BU - azul
Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **40A**.

Se recomienda utilizar cable de conexión **H05VV-F, 3 x 4mm².**

Nota. Cuando el cable de alimentación esté dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar cualquier peligro.

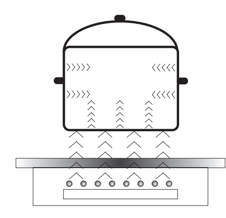
FUNCIONAMIENTO



Antes de poner en marcha la placa por primera vez

- Limpie a fondo la placa de inducción. Las placas de inducción se deben limpiar como el vidrio.
- Al utilizar la placa por primera vez, podrían detectarse ciertos olores transitorios por lo que se debe encender la ventilación de la habitación o abrir la ventana.
- Realizar las tareas de mantenimiento cumpliendo las instrucciones de seguridad.

Reglas de funcionamiento de la zona de inducción



El generador eléctrico alimenta la bobina situada en el interior del aparato.
La bobina crea un campo magnético que pasa al recipiente.
El campo magnético hace que el recipiente se caliente.

Este sistema de calentamiento prevé utilizar recipientes con fondos susceptibles a la acción del campo magnético.

En general, la tecnología de inducción tiene estas dos ventajas:

- El calor se transmite solamente a través del recipiente por lo que se aprovecha al máximo.
- No existe el fenómeno de inercia térmica, ya que la cocción se inicia de forma automática al colocar el recipiente sobre la placa y termina en el momento de retirarlo.

Durante el uso habitual de la placa de inducción pueden oírse diferentes sonidos que no afectan de ninguna manera al correcto funcionamiento de la misma:

- Silbato de baja frecuencia. Aparece cuando el recipiente está vacío y desaparece después de echar agua o introducir el plato.
- Silbato de alta frecuencia. Surge al emplear recipientes fabricados con muchas capas de diferentes materiales y activar la potencia máxima de cocción. Se intensifica cuando se usan al mismo tiempo dos o más zonas de cocción a la máxima potencia y desaparece o es menos intenso al reducir ésta.
- Sonido de chirrido. También se oye al utilizar recipientes fabricados con muchas capas de diferentes materiales. La intensidad del sonido depende de la forma de cocer.
- Sonido de resonancia. Procede del ventilador que enfría los componentes electrónicos.

Estos sonidos pueden escucharse durante el correcto funcionamiento del aparato ya que se deben al trabajo del ventilador refrigerador, a las dimensiones y material del recipiente, a la forma de preparar los platos y a la potencia de cocción utilizada. Se trata de fenómenos normales y en ningún caso significan una avería de la placa de inducción.

FUNCIONAMIENTO

Dispositivos de seguridad.
Si la placa ha sido instalada correctamente y su uso es el adecuado, los dispositivos de seguridad rara vez se utilizan.
Ventilador. Sirve para la protección y refrigeración de los elementos de control y alimentación. Funciona automáticamente a dos velocidades diferentes activándose cuando las zonas de calentamiento están encendidas. Se mantiene en marcha cuando la placa está apagada hasta que el sistema electrónico se ha refrigerado lo suficiente.
Transistor. La temperatura de los componentes electrónicos se mide continuamente con una sonda. Si el calor está aumentando de forma peligrosa, el transistor reduce automáti- camente la potencia de la zona de calentamiento o desconecta aquellas zonas de calentamiento más cercanas a los componentes electrónicos cuya temperatura es elevada.
Detección. El detector de presencia de la olla hace posible el funcionamiento de la placa y de ese modo también el calentamiento. Los objetos pequeños situados en la zona de calentamiento (por ejemplo: cucharillas, cuchillos, anillos, etc.) no se reconocerán como ollas y por tanto la placa no se encenderá.

Detector de presencia de la olla en el campo de inducción

El detector de presencia de la olla está instalado en las placas que contienen zonas inductivas. Mientras la placa funciona, el detector de presencia de la olla inicia automáticamente la emisión de calor en el campo de cocción en el momento de la colocación de la olla en la placa o la detiene en el instante de retirarla, lo cual proporciona un ahorro de energía.

- Si la zona de cocción se utiliza con una olla adecuada, la pantalla mostrará el nivel de calor.
- La inducción requiere el uso de ollas ajustadas cuyo fondo esté fabricado de un material magnético (Tabla).

Si en la zona de cocción no hay ninguna olla o se ha colocado en ella una olla inadecuada, aparecerá en la pantalla el símbolo y la zona de calentamiento no se encenderá. Si en 10 minutos no se detecta la olla, la operación de encender la placa se cancelará. La zona de calentamiento se debe apagar mediante el sensor controlador y no sólo retirando la olla.



El detector de la olla no funciona como sensor de encendido / apagado de la placa.

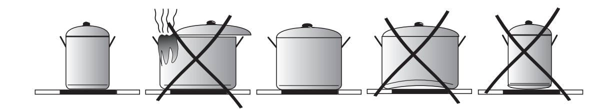
La placa de inducción está equipada con sensores táctiles que se activan tocando con los dedos las superficies marcadas.Cada reacción del sensor se confirma con una señal acústica.

Hay que tener en cuenta que al encender y apagar y al ajustar el nivel de potencia de calentamiento siempre se debe tocar un solo sensor. En el caso de presión simultánea de más sensores (excepto el reloj y la llave) la placa ignora las señales introducidas y si se continúa presionando, desencadena una señal de fallo.
Al terminar el uso, apague la zona de calentamiento mediante el ajuste y no tenga en cuenta las indicaciones del detector de recipientes.

Una calidad adecuada de las ollas es el requisito esencial para lograr un buen rendimiento de la placa.

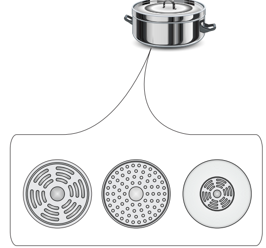


Selección de los recipientes para cocinar en la zona de inducción



Características de los recipientes:

- Siempre deberá usar ollas de alta calidad con el fondo completamente plano. La utilización de ollas de este tipo evita generar puntos de temperatura excesiva a los que podrían adherirse los alimentos durante la cocción. Las ollas y sartenes con paredes gruesas garantizan la perfecta distribución del calor.
- Cuide que los fondos de los recipientes estén secos. Al llenarlos o al usar uno procedente de la nevera, compruebe que la superficie del fondo está completamente seca antes de colocarlo en la placa. Esto evitará ensuciar la superficie de ésta.
- La tapa del recipiente evita el escape de calor, por lo que disminuye el tiempo de calentamiento y el consumo de energía eléctrica.
- Para saber si los recipientes son los adecuados, compruebe que la base atrae un imán.
- **Para garantizar el control óptimo de la temperatura por el módulo de inducción, el fondo del recipiente debe ser plano.**
- **Un fondo cóncavo del recipiente o con un logotipo del fabricante muy profundo, influirá negativamente en el control de temperaturas por el módulo de inducción y podrá causar el sobrecalentamiento del recipiente.**
- **No debe usar recipientes dañados, por ejemplo con el fondo deformado por temperaturas excesivas.**
- Cuando utilice recipientes grandes cuyo fondo sea ferromagnético de un diámetro menor al total del recipiente, se calentará solamente la parte ferromagnética de éste, lo cual provocará que no sea posible una distribución regular del calor por el recipiente. La zona ferromagnética se reduce en el fondo por colocar en ella elementos de aluminio por lo que la cantidad de calor suministrada puede ser menor. También es posible que haya problemas para detectar el recipiente o que no se detecte completamente. El diámetro de la zona ferromagnética del recipiente deberá ser coincidente con el de la zona de cocción para conseguir resultados óptimos.
  Si el recipiente no se detecta en la zona de cocción, se recomienda probar en otra zona de cocción de diámetro inmediatamente inferior.



FUNCIONAMIENTO

Para la cocción por inducción sólo se deben utilizar recipientes ferromagnéticos fabricados con materiales tales como:

- Acero esmaltado
- Hierro fundido
- Recipientes especiales de acero inoxidable para la cocción por inducción.

.

La etiqueta en los utensilios de cocina	**Revise si en la etiqueta hay un símbolo que indica que la olla es adecuada para las placas de inducción.**
	Utilice ollas magnéticas (con chapa esmaltada, acero inoxidable de ferrita o hierro fundido), compruébelo colocando un imán en la parte inferior de la olla (debe adherirse).
Acero inoxidable	No detecta la presencia de la olla con la excepción de las de acero ferromagnético.
Aluminio	No detecta la presencia de olla.
Hierro fundido	Alta eficiencia.
	Nota: Las ollas pueden rayar la placa.
Acero esmaltado	Alta eficiencia
	Se recomiendan ollas de fondo plano, grueso y suave.
Vidrio	No detecta la presencia de olla
Porcelana	No detecta la presencia de olla
Las ollas de fondo de cobre	No detecta la presencia de olla

Dimensiones de los recipientes.

- La mejor transmisión de energía se produce cuando las dimensiones del recipiente coinciden con las de la zona de cocción. Los diámetros máximos y mínimos se muestran en una tabla a continuación y dependen de la calidad del recipiente.
- **Si usa recipientes de diámetro inferior al mínimo indicado, la zona de calentamiento por inducción podría no funcionar.**

Zona de calentamiento por inducción	**Diámetro del fondo del recipiente para la cocción por inducción**	
Diámetro (mm)	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
220	140	220
180	90	180
160	80	160
260	210	260

FUNCIONAMIENTO

Panel de control

El sensor de cambio de la potencia de cocción (**2**)) está hecho con la tecnología "Slider" que permite ajustar la potencia de cocción (1-9 y P) al tocar y mover el dedo por la zona determinada de círculo (**2**):
- a la derecha - aumenta el valor de la potencia de cocción
- a la izquierda - reduce el valor de la potencia de cocción.

Además, es posible seleccionar directamente el respectivo valor de la potencia de cocción en el sensor, apretando cualquier lugar del sensor de cambio de la potencia de cocción (**2**).

- Después de conectar la placa a la red eléctrica, por un momento se iluminarán todos los indicadores. La placa de cocción está lista para usar.
- La placa de cocción está equipada con sensores electrónicos que **activamos pulsándolos durante mínimo 1 segundo.**
- Cada activación de sensores se avisa con un sonido.



No coloque ningún objeto sobre la superficie de los sensores (puede ser activado el diagnóstico de fallo), estas superficies deben mantenerse constantemente limpias.

Conexión de la placa de cocción

El sensor conectar/desconectar (**1**) debe estar pulsado al menos durante 1 segundo. La zona de cocción está activa cuando alrededor del sensor (**4**) se encienden los diodos y en todos los indicadores (3) parpadea el dígito "0"



Cuando a los 15 segundos no se toque ningún sensor, entonces la zona de cocción se desactiva.

La inclusión de la zona de calentamiento

Después de activar la placa de cocción con el sensor (**1**), dentro de los siguientes 15 segundos deberá conectar la zona de cocción deseada.

1. Después de tocar el sensor de la zona de cocción seleccionada (**8**), en el indicador del grado de potencia correspondiente a esta zona se iluminará más intensamente la cifra “**0**”.
2. Al mover el dedo por el sensor (**2**) fijamos la potencia de cocción deseada.

FUNCIONAMIENTO



Cuando a los 15 segundos después de activar la zona no se toque ningún sensor, entonces la zona de cocción se desactivará.



La zona de cocción está activa cuando en la pantalla está iluminada más una letra, lo cual significa que la zona está lista para realizar ajuste de la potencia de cocción.

Ajuste de la potencia de calentamiento de la zona de cocción

Cuando el indicador de la zona de cocción (**3**) aparece más iluminado el dígito "0" podemos empezar a fijar la potencia de cocción deseada moviendo el dedo por el sensor (**2**).

Función Booster „P”

La función Booster consiste en aumentar la potencia de
la zona Ø 260 - de 2300W hasta 3000W,
la zona Ø 220 - de 2300W a 3000W,
la zona Ø 180 - de 1400W a 2000W,
la zona Ø 160 - de 1200W a 1400W.

Para activar la función Booster se debe seleccionar la zona de cocción y, luego, con el sensor (2) fijar el nivel de cocción en "P", lo cual se señala con la aparición de la letra “P” en la pantalla de la zona.
La desactivación de la función Booster se realiza después de seleccionar la respectiva zona de cocción con el sensor (8) y, luego, se reduce el nivel de cocción con el sensor (2) hasta el nivel "0".



Para la zona Ø 260, Ø 220 y Ø 180 el tiempo de funcionamiento de la función Booster está limitado por el panel de sensor a 5 minutos. Después de desconectarse automáticamente la función Booster, la zona de cocción sigue calentando con la potencia nominal.
La función Booster podrá ser activada de nuevo bajo la condición de que los sensores de temperatura de los sistemas electrónicos y de la bobina tengan esta posibilidad.
Si el recipiente es retirado de la zona de cocción durante la ejecución de la función Booster, la función sigue activa y está continuada la cuenta atrás del tiempo.
En caso de superar la temperatura (del sistema electrónico o de la bobina) de la zona de cocción durante la ejecución de la función Booster, la función Booster es desconectada automáticamente. La zona de cocción vuelve a la potencia nominal.

Control de la función Booster

Dos zonas de cocción colocados verticalmente forman una pareja.



Si conectamos la función Booster, la potencia total es demasiado grande y la potencia de calentamiento de la segunda zona del par será reducida.

FUNCIONAMIENTO

Función de bloqueo

La función de bloqueo sirve para proteger la placa de cocción contra activación accidental por los niños, y su desconexión es posible después de desactivarla.

Bloqueo de la placa de cocción

La activación de bloqueo es posible solamente cuando el panel de sensor de la placa está activado y en las pantallas iluminan los dígitos parpadeando "0" (en la pantalla, alrededor del sensor (**4**) iluminan los diodos).
Después de activar el panel con el sensor (**1**) se debe apretar y mantener el sensor (**7**) y, luego, manteniendo el sensor (**7**) apretarlo dos veces (**4**). En las pantallas aparecerá la letra completa "**L** ”.



El bloqueo de la placa debe realizarse en 15s y no se podrán tocar otros sensores a los descritos. De no ser así, la placa no se bloqueará.
Durante el bloqueo de la placa en las zonas de cocción no puede encontrarse ningún vaso.



La placa permanece bloqueada hasta su desbloqueo, aunque el panel de la placa se conecte y desconecte. La desactivación de la placa de la fuente de alimentación producirá la desactivación del bloqueo de la placa.

Desbloqueo de la placa

Después de activar la placa con el sensor (**1**) en todas las pantallas aparecerán las letras "**L**”. Para desbloquear la placa se debe apretar y mantener el sensor (**7**), luego, manteniendo el sensor (**7**) apretarlo dos veces (**4**). En las pantallas aparecerá la letra "**L** ”.



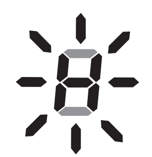
Desbloqueo de la placa debe realizarse en 15s y no se podrán tocar otros sensores a los descritos.
Cuando la zona esté caliente, seguirá apareciendo la letra "H".

Indicador de calentamiento residual

En el momento de desactivar la placa de calentamiento se indicará la "H" como señal "¡la zona de calentamiento está caliente!".



Entonces ¡no debe tocar la zona de cocción ya que podría sufrir quemaduras, ni tampoco colocar sobre la placa objetos sensibles al calor!



Cuando el indicador se apague, podremos tocar la zona de calentamiento conscientes de que no se ha enfriado aún al valor de la temperatura de ambiente.



Cuando no haya tensión, el indicador de calor residual no se ilumina.

Limitación del tiempo de trabajo

Para aumentar la infalibilidad de trabajo, la placa de inducción está equipada con un limitador de tiempo de cada zona de cocción. El tiempo máximo de trabajo se ajusta en función del último grado de potencia de calentamiento seleccionado.
Si durante un tiempo prolongado no modificamos el grado de potencia de calentamiento (véase tabla), la zona de cocción correspondiente queda automáticamente desconectada y se activa el indicador de calentamiento residual. Sin embargo, en cualquier momento podemos conectar y manejar las respectivas zonas de cocción según las instrucciones de uso.

Potencia de cocción	Tiempo máximo de trabajo en horas
u	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160, Ø 180 trasero izquierdo	1,5
P - Ø 260, Ø 220, Ø 180 frontal izquierdo	0,08

Función de recalentamiento automático

- La zona de cocción seleccionada (**3**) debe estar activa, fijada en el nivel "**0.**" (el dígito es iluminado más claramente)
- Luego, con el sensor (**2**), movemos el dedo a la derecha, fijamos el nivel de la potencia de cocción en el nivel "**9**"
- Después de fijar la potencia de cocción al nivel "**9**" volvemos a apretar el sensor (**2**) en el lugar donde se seleccionó el nivel "**9**". En la pantalla aparecerá inmediatamente la letra " A "
- Ahora, con el sensor (**2**), movemos el dedo a la izquierda y seleccionamos el planificado nivel de la potencia de cocción.

En el indicador de la potencia de cocción de la zona de cocción dada, alternativamente aparecerá la letra " A " y el nivel de la potencia programado por el usuario.

Después de un tiempo de proporcionar una potencia extra, la zona de calentamiento se cambiará automáticamente al nivel de potencia seleccionado, que permanecerá visible en el indicador.



Cuando después de activar la función de la automática de cocción rápida, el sensor de la selección del nivel de potencia se fijará en la posición "0" durante más de 3 segundos, es decir, no se seleccionará el ajuste del nivel de potencia, la función de la automática de cocción rápida se desactivará.



Si el recipiente se retira de la zona de calentamiento y se le coloca de nuevo antes que finalice el tiempo de automatización de calentamiento, el recalentamiento con la potencia extra se llevará a cabo hasta el final.

Potencia de cocción	La duración de recalentamiento automático con la potencia extra (en minutos)
0	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

FUNCIONAMIENTO

Función de reloj

EL reloj de programación facilita el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de las zonas de cocción. También puede servir como temporizador.

Conexión del reloj

El reloj de programación fija el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de los campos de cocción. Se puede activar esta función solamente a la hora de cocer (cuando la potencia de cocción es superior a „0”). La función de reloj se puede activar al mismo tiempo en todas las cuatro zonas de cocción. Se puede fijar el reloj entre 1 y 99 minutos, cada minuto.
Para fijar la hora de reloj se debe:

- con el sensor (**8**) seleccionar la zona de cocción y fijar con el sensor (**2**) la potencia de cocción entre 1 y 9. En la pantalla aparecerá la potencia de cocción seleccionada entre 1 y 9 (el dígito es más iluminado)
- luego, a los 3 segundos se debe seleccionar el sensor de activación de reloj (**4**). En el indicador (**6**) aparecerán los dígitos "**00**".
- después de activar el reloj con el sensor (**4**) fijamos los dígitos decimales del reloj y al movernos por el sensor (**2**) fijamos los dígitos y las unidades. El reloj empezará a actuar cuando al lado del dígito de cocción aparezca el indicador de reloj.

Modificación del tiempo de cocción programado

En cualquier momento de cocción podrá modificar el tiempo programado de su duración. Para ello es necesario realizar el mismo procedimiento de programación como en el punto „**Activación de reloj**" con la diferencia que después de seleccionar la zona de cocción con el sensor (**8**) no fijamos la potencia de cocción por medio del sensor (**2**) sino que directamente pasamos al procedimiento de la activación de reloj por medio del sensor (**4**).

Control de transcurso de tiempo de cocción

El tiempo restante hasta el final de la cocción se puede comprobar en cualquier momento tocando el sensor de la selección de la zona de cocción (**8**).

Desconexión del reloj

Transcurrido el tiempo programado de cocción se activará una señal acústica que se puede desactivar tocando cualquiera de los sensores, o la alarma se desactiva automáticamente después de 2 minutos.

Cuando haya necesidad de apagar antes el reloj:

- con el sensor (**8**) seleccionamos la zona de cocción donde queremos desactivar el reloj.
- luego, en los 3 segundos seguidos se debe seleccionar el sensor de la activación de reloj (**4**) y con el mismo sensor (**4**) fijar el tiempo del reloj en la posición "**00**".

FUNCIONAMIENTO

Reloj como temporizador

El reloj de programación del tiempo de cocción puede ser utilizado como un temporizador cuando las zonas de cocción no están funcionando con el control de tiempo.

Conexión del temporizador

Cuando la placa de cocción esté apagada:

- se debe seleccionar el sensor de la activación de temporizador (**4**). En el indicador de temporizador (**5**) aparecerán los dígitos „**00**".
- después de activar el temporizador con el sensor (**4**) fijamos los dígitos decimales del temporizador y al movernos por el sensor (**2**) fijamos los dígitos y las unidades.

Desconexión del temporizador

Transcurrido el tiempo programado se da una señal acústica continua que podrá apagar pulsando cualquier sensor o la alarma se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Cuando sea necesario desactivar con anterioridad el temporizador, se debe: seleccionar el sensor de la activación de temporizador (**4**) y con el mismo sensor (**4**) fijar el tiempo del temporizador en la posición "00".

FUNCIONAMIENTO

Función de calentar

La función de calentar la comida mantiene el calor de alimentos ya preparados colocados en la zona de cocción. La zona de cocción seleccionada está activada con una potencia de calentamiento baja. La potencia de la zona de cocción está controlada a través de la función de calentar, de forma que la temperatura de los alimentos alcanza unos 65°C.
Por lo tanto, los alimentos calientes, listos para servir, mantienen su sabor y no se adhieren a los recipientes. Esta función se puede aprovechar también para derretir mantequilla, chocolate etc.
La condición para el uso correcto de la función, es usar una olla adecuada con fondo plano, para que la temperatura de la olla pueda ser medida detalladamente por el sensor situado en la zona de cocción.
La función de calentar se puede activar en cualquiera de las zonas de cocción.
Por razones microbiológicas no se recomienda mantener los alimentos durante mucho tiempo al calor, y por ello, con esta función el panel de sensores de apaga después de 2 horas.
Después de activar la respectiva zona de cocción con el sensor (8), en cualquier momento podemos activar y desactivar la función de cocción con el sensor (7).

Función Stop'n go „II"

La función Stop'n go funciona como pausa estándar. Gracias a ello, en cualquier momento podrá suspender el funcionamiento de la placa y volver a la configuración anterior.

Para **activar la función stop'n go** debe estar activada al menos una zona de cocción (las zonas no podrán estar inactivas).
Luego, apretamos el sensor (**7**) durante 3 segundos. En todos los indicadores de las zonas de cocción (**3**) aparecerá el símbolo „**II**" .
Para **activar la función stop'n go** se debe volver a apretar el sensor (**7**) durante 3 segundos hasta el momento de oir la señal y, luego, apretar cualquier lugar del sensor (2). En los indicadores de las zonas de cocción (**3**) encenderán las configuraciones que estaban fijadas antes de la activación de la función stop'n go.


La función stop'n go puede transcurrir como máximo 10 minutos. Cuando la función stop'n go no termine en este tiempo, el panel de sensores se desactivará.

FUNCIONAMIENTO

Función Bridge

Gracias a la función Bridge puede controlar 2 campos de cocción de la placa como una zona de cocción.
La función Bridge es muy cómoda, sobre todo cuando se usa para cocer en ollas de tipo asador.
Para **activar la función Bridge** se debe apretar durante 3 segundos el sensor (**8**) de la zona de cocción frontal derecha. Este sensor debe ser apretado en el momento cuando las zonas no están activas (no están iluminadas claramente). Luego, cuando en la pantalla de la zona de cocción trasera derecha aparezca del símbolo "Π." durante los siguientes 3 segundos apretamos el sensor (**8**) de la zona de cocción trasera derecha o izquierda. Después el sensor trasero, el símbolo "Π." queda más iluminado y, luego, a los 3 segundos tenemos que empezar el ajuste de la potencia de cocción con el sensor (**2**).



A partir de este momento controla dos zonas de cocción por medio de un sensor.

Para **desactivar la función Bridge** se debe apretar el sensor de la zona de cocción frontal derecho y, luego, fijar el nivel de potencia por medio del sensor (**2**) en la posición "**0**". 3 segundos más tarde la función Bridge se desactivará automáticamente.



A partir de este momento las zonas funcionarán por separado.

Desconexión de las zonas de cocción

- La zona de cocción deberá estar activa (es iluminada más claramente).
- Al mover con el dedo a la izquierda el sensor (**2**) reducimos el nivel de potencia hasta "**0**".



Pasados unos 3 segundos la zona de cocción deja de estar activa.
La zona de cocción está caliente, en el indicador de la zona de cocción (3), aparecerá la letra "H" alternativamente con el dígito "0".

Desactivación de toda la placa de cocción

- La placa de calentamiento funciona cuando se activa al menos una de las zonas de calentamiento.
- Pulsando el sensor activar/desactivar (**1**) desconectamos toda la zona de cocción.



Si la zona de cocción está caliente, en el indicador de la zona de cocción (3) estará iluminada la letra “H” – símbolo de calentamiento residual.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

El cuidado en la limpieza de la placa por parte del usuario y su mantenimiento adecuado tienen un impacto significativo en la extensión de su vida útil.

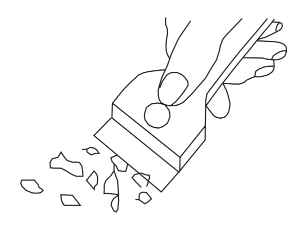


Al limpiar el cristal cerámico, use las mismas reglas que en el caso de las superficies de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos, arena para fregar o una esponja de superficie áspera.
Tampoco se deben utilizar apara- tos que limpian con vapor.

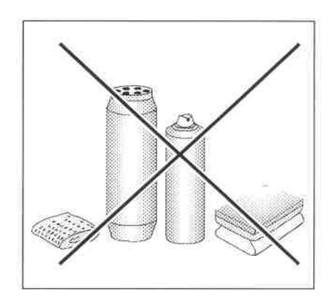


Limpieza después de cada uso

- **La pequeña suciedad no quemada** debe limpiarse con un paño húmedo sin detergente. Usar el detergente para los platos puede causar una decolora- ción azulada. Las manchas difíciles no siempre se eliminan con la primera limpieza, incluso cuando se utilice un detergente especial.
- **La suciedad firmemente adherida debe eliminarse con un raspador afilado Después, limpie la superficie de calentamiento con un paño húmedo.**



Rascador para limpiar la placa



Eliminación de las manchas

- Las manchas claras de color perla (residuos de aluminio) pueden desaparecer de la placa de inducción utilizando un detergente especial cuando esté fría. Los restos de piedra caliza (por ejemplo, después de rebosar el agua) se pueden eliminar con vinagre o con un detergente especial.
- Para quitar el azúcar y los restos de alimentos que contienen plásticos o papel de aluminio, no debe apagarse la zona de calentamiento correspondiente. Se rasparán precisa e inmediatamente mientras estén calientes con un fuerte raspado en la zona de calentamiento que también deberá estar a temperatura elevada. Una vez eliminada la suciedad se puede desconectar la placa y limpiarla una vez más con un detergente especial.

Está prohibido el uso de Cillit en la limpieza

Los productos de limpieza especiales se pueden comprar en grandes almacenes, tiendas electrotécnicas especializadas, dro- guerías, comercios de alimentación y en exposiciones de cocinas. Los rascadores afilados pueden comprarse en tiendas de hogar, accesorios de pintura y ferreterías.

Nunca aplique el detergente encima de la pla- ca caliente. Es conveniente dejar que el detergente se seque ligeramente y después eliminarlo en mojado. Los restos de detergente deben limpiarse con un paño húmedo antes de volver a calentar la placa, de lo contrario podrían actuar de forma corrosiva.

El fabricante no se responsabiliza a través de la garantía de una conducta inapropiada con la placa de inducción.

Advertencia
Si por alguna razón, la placa no se puede controlar cuando está encendida, se debe apagar el interruptor principal o desenroscar el fusible adecuado y avisar al servicio técnico.

Advertencia
Si se observan grietas o roturas en la placa cerámica, deberá apagarla inmediatamente y desconectarla de la red quitando el fusible o tirando de la clavija de la toma A continuación llame al servicio técnico.

Revisiones periódicas

Además de las actividades orientadas a conservar la placa limpia a diario, se debe:

- Revisar periódicamente el funcionamiento de los elementos de control y de los equipos de trabajo de la placa. Finalizado el período de garantía y al menos una vez cada dos años se debe encargar una revisión técnica de la misma.
- Eliminar los defectos en el uso descubiertos.
- Realizar un mantenimiento periódico de los equipos de trabajo de la placa.

Advertencia

Todas las reparaciones y actividades relacionadas previstas en este manual deberán realizarse por el correspondiente servicio de mantenimiento o por un instalador debidamente autorizado.

SITUACIONES DE EMERGENCIA

Si se produce una situación de emergencia:

- Desconecte los grupos de trabajo de la placa.
- Retire la alimentación eléctrica.
- Comunique el fallo.
- Usted mismo podrá resolver algunas averías leves si sigue las indicaciones que se muestran en la siguiente tabla. Antes de contactar con el departamento de atención al cliente o el servicio técnico, revise los puntos que contiene

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1. El aparato no funciona	Interrupción de la alimentación de energía.	Comprobar el fusible instalado en el domicilio y reemplazarlo si estuviera fundido.
2. El dispositivo no responde a los valores introducidos.	El panel de control no está activo	Conectar.
	El botón ha sido pulsado muy poco tiempo (menos de un segundo).	Pulsar los botones durante un poco más de tiempo.
	Se han pulsado al mismo tiempo demasiados botones.	Pulsar siempre sólo un botón (excepto cuando se apaga la zona de calentamiento).
3. El dispositivo no responde y emite un pitido acústico largo.	Uso inadecuado (se han pulsado los sensores incorrectos o se ha pulsado demasiado rápido.	Reiniciar la placa.
	Sensor(es) cubierto(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar sensores.
4.Todo el dispositivo se apaga.	Después de conectar no introdujo ningún valor durante un tiempo superior a 10 s.	Activar de nuevo el panel de mandos e introducir los datos inmediatamente.
	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
5. Una de las zonas de cocción se desconecta y en la pantalla aparece iluminada la letra "H".	Fin del tiempo de trabajo	Volver a conectar la zona de cocción.
	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
	Sobrecalentamiento de los elementos electrónicos.	

SITUACIONES DE EMERGENCIA

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
6. A pesar de que la zona de cocción aún está caliente, el indicador de calor residual no se ilumina.	Interrupción de suministro de corriente, el aparato ha sido desconectado de la red.	- El indicador de calor residual vuelve a funcionar después del próximo reinicio y desconexión del panel de control.
7.Rotura de la placa cerámica.	¡Peligro! Desconectar inmediatamente la placa de la red (fusible) y dirigirse al servicio técnico más cercano.	
8.Si el fallo no desaparece.	Desconectar la placa de la red (¡fusible!) y dirigirse al servicio técnico más cercano. ¡Importante! Usted es el responsable del perfecto estado del aparato y de su correcta utilización en el hogar. La garantía no cubrirá aquellos fallos de funcionamiento que se deban a errores que Usted haya cometido. El fabricante no responde de los daños producidos en el aparato como consecuencia del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual.	
9. La placa de inducción emite sonidos roncos.	Es un fenómeno normal. Se debe al funcionamiento del ventilador que refrigera los sistemas electrónicos	
10. La placa de inducción emite sonidos parecidos a silbidos.	Es un fenómeno normal. Dependiendo de la frecuencia de trabajo de las bobinas, que usan varias zonas de calentamiento, la placa emite un silbido leve cuando se utiliza la potencia máxima.	
11. La placa no funciona, las zonas de cocción no se activan y tampoco funcionan.	Fallo electrónico.	Reiniciar la placa, desconectar la placa de la red (sacar los fusibles de la instalación).

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V 1N~50 Hz
Potencia nominal:	10,1 kW
Modelo:	**PB*5VI503FTB5SRC**
- Zona de calentamiento de inducción:	
- Zona de calentamiento de inducción Booster: Ø 160 mm	1200/1400W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: Ø 180 mm	1200/1400W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: Ø 180 mm	1400/2000W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: Ø 220 mm	2300/3000 W
- Zona de calentamiento de inducción Booster: Ø 260 mm	2300/3000 W
Dimensiones	770 x 518 x 50;
Peso	ca. 15 kg;

Cumple con los requisitos de la norma EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigor en la Unión Europea.

DEAR CUSTOMER,

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.
The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.
The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive **2006/95/EC**,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2004/108/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC**,

*and therefore the product has been marked with the CE symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

CONTENTS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibillity of electric shock.

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- **Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).**
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H" residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

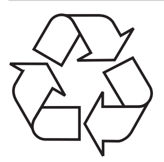
●**Use the correct cookware.**
Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

●**Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**
Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

●**Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**

●**Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**
The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING

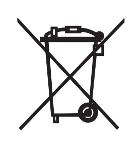


The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL

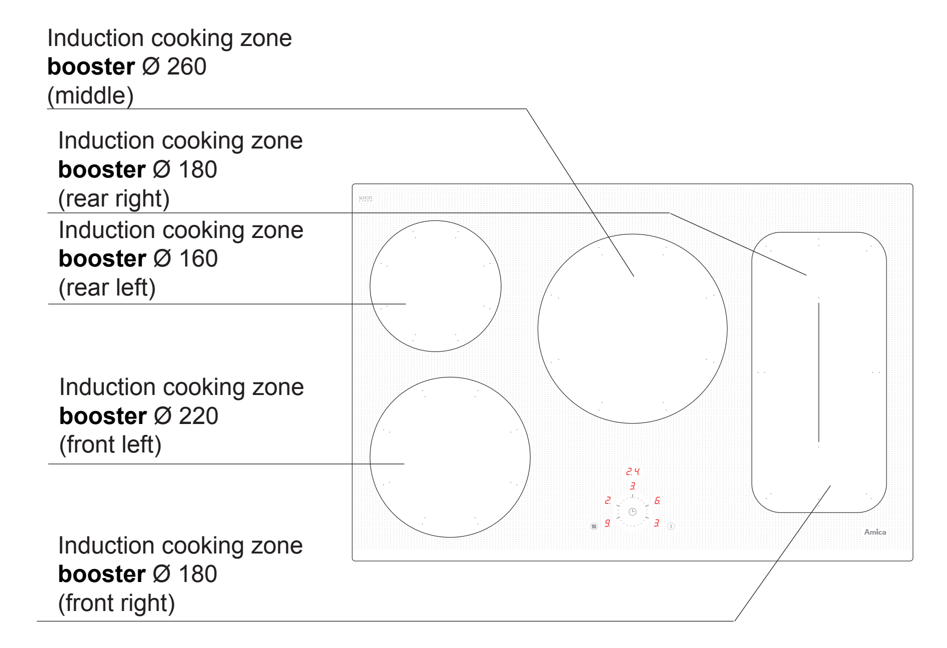
In accordance with European Directive **2012/19/UE** regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



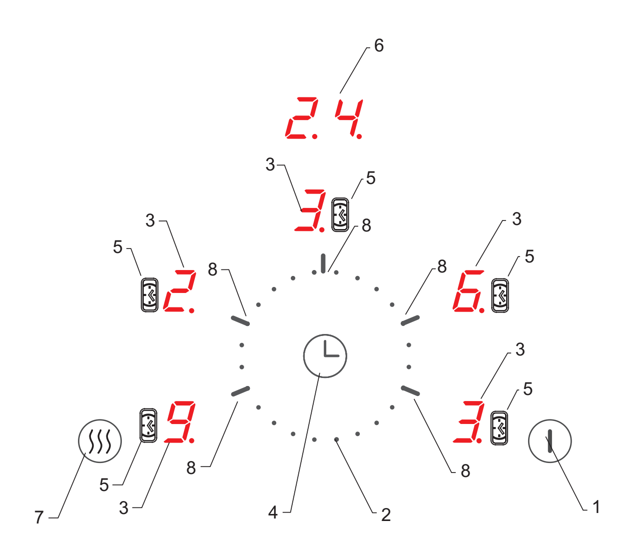
This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of PB*5VI503FTB5SRC hob



Control Panel



1. On/off sensor field
2. Heat setting selection / timer unit digit sensor
3. Cooking zone display.
4. Timer activation / timer decimal digit sensor
5. Timer operation indicator for a given cooking zone.
6.Timer display.
7.Heating function / stop & go sensor.
8.Location of the cooking zone selection sensor.



Making the worktop recess PB*5VI503FTB5SRC

- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure **1**.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. See Figure **2**.



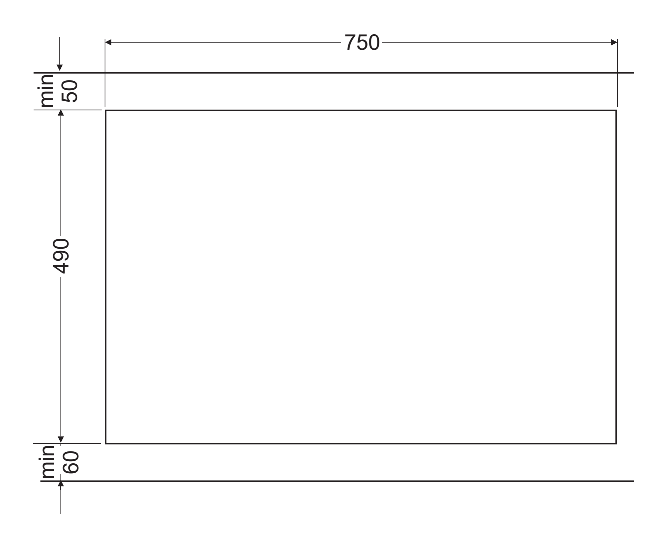
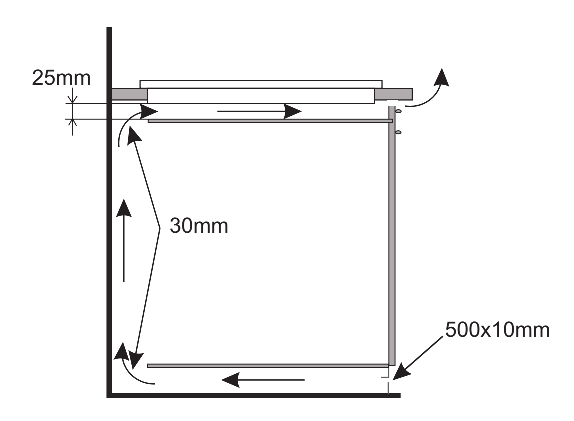
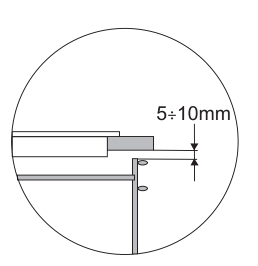
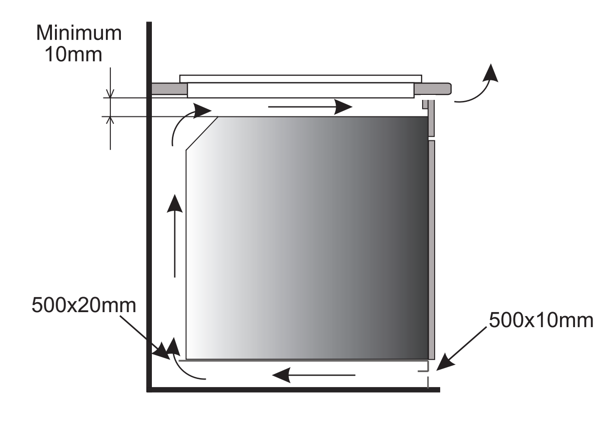


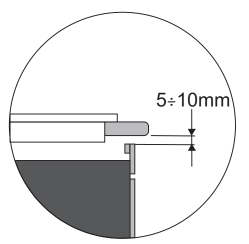
Fig.2





Installing hob in kitchen cabinet worktop.





Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation.



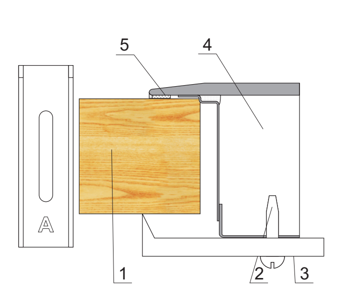
Do not install the hob above the oven without ventilation.



Installing PB*5VI503FTB5SRC hob - bracket

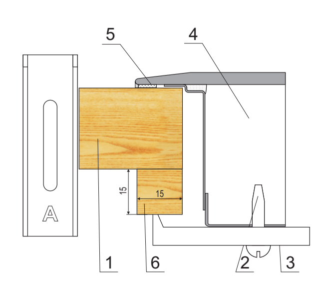
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure ***3*** and ***4***. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure ***5*** and ***6***.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob's flange.
- Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.





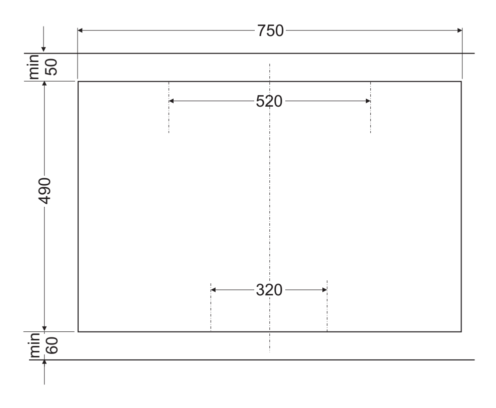
1 - worktop
2 - screw
3 - bracket
4 - hob
5 - hob flange gasket

5

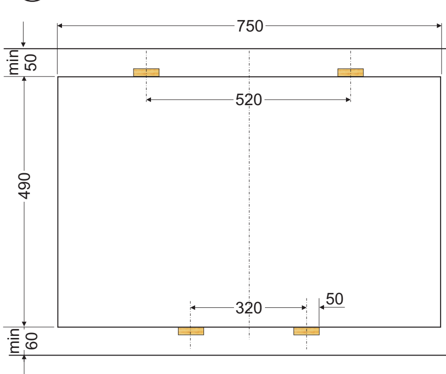


1 - worktop
2 - screw
3 - bracket
4 - hob
5 - hob flange gasket
6 - wooden block











Electrical connection

Warning!
All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

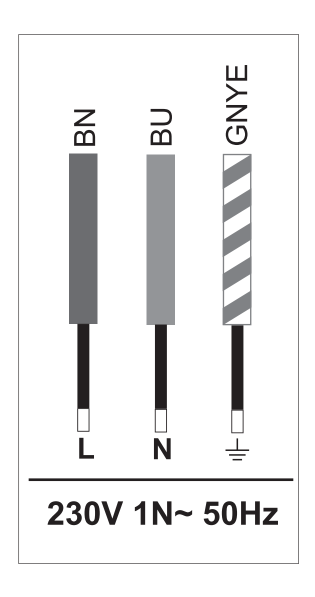
The hob is manufactured to work with a one--phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm^2 connection lead.

The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram
Caution! Voltage of heating elements 230V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **40A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 4mm^2.

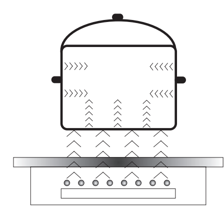
Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.



Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.
These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:
- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

The protective device:
If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.
Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.
Temperature sensor: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.
Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.



Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When an suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).



If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.
Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.
Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

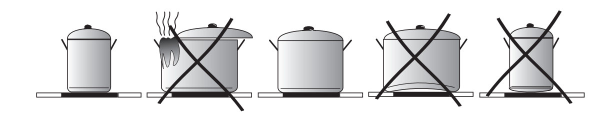
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.
When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

OPERATION

The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

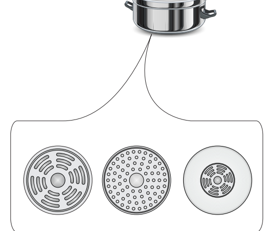


Select cookware for induction cooking



Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick.Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:
- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

Marking of kitchen cookware	**Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.**
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test". Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.
Stainless Steel	Cookware is not detected
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware
Aluminium	Cookware is not detected
Cast iron	High efficiency
	Caution: cookware can scratch the hob surface
Enamelled steel	High efficiency
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended
Glass	Cookware is not detected
Porcelain	Cookware is not detected
Cookware with copper base	Cookware is not detected

Cookware size.

- Energy is transferred best when cookware size corresponds to the size of the cooking zone. The smallest and largest possible diameters are indicated in the following table and depend on the quality of the cookware used.
- **When using cookware smaller than the minimum diameter induction hob may not work.**

Induction cooking zone	The base diameter of induction cookware	
Diameter (mm)	Minimum (mm)	Optimally (mm)
220	140	220
180	90	180
160	80	160
260	210	260

OPERATION



Control Panel

Heat setting selection sensor (**2**) is a slider type touch control sensor allowing selection of heat setting (1-9 and P) by touching and sliding your finger across the marked area (**2**):
- sliding right - increase the heat setting
- sliding left - reduce the heat setting.

It is also possible to select the heat setting directly by touching the appropriate part of the heat setting selection sensor field (**2**).

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, **which are operated by touching with a finger for at least 1 second.**
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.



No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.

Switch on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (**1**) for at least 1 second. The appliance is on, when LEDs around sensor (**4**) will light up, and "0" flashes on all cooking zone displays (3).



If none of the sensor fields is touched within 15 seconds, the appliance switches itself off.

Switch on the cooking zone

Once the appliance is switched on using the on/off touch sensor (**1**), select a cooking zone (1) within the next 15 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (**8**) is touched, "**0**" on the corresponding heat setting indicator display will become bright.
2. To select the desired heat setting, slide your finger across the setting selection sensor field (**2**).

OPERATION



If none of the sensor fields is touched within 15 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.



A cooking zone is active when a number is brighter on its display. This indicates a cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

Selecting the cooking zone heat setting

When the cooking zone display (**3**) shows bright "**0**," start setting the desired heat setting by sliding your finger across the setting selection sensor field (2).

Booster function "P"

Booster function increases cooking zone power
Ø 260 mm cooking zone from 2300W to 3000W,
Ø 180 mm cooking zone from 2300W to 3000W,
Ø 180 mm cooking zone from 1400W to 2000W,
Ø 160 mm cooking zone from 1200W to 1400W.

In order to activate the Booster function, select the cooking zone (8), with sensor (2) set the heat setting to "P". The letter "P" will be shown on the display.
To turn off the Booster function select appropriate cooking zone using sensor (8) and using sensor (2) reduce the heat setting to "0".



For 260 mm, 220 mm and 180 mm cooking zone, operation of the Booster function is limited to 5 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.
The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.
When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.

When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.

Booster function control

Two cooking zones arranged vertically form a pair.



If activating Booster function causes the overall power limit of a pair to be exceeded, the heat setting of the other cooking zone in a pair will be automatically reduced.

OPERATION

The child lock function

The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

Set the child lock function

You can activate the Child Lock only when the appliance control panel is turned on, and all the displays show flashing "0" (LEDs around the sensor (**4**) light up).
Touch sensor (**1**) to turn on the appliance, then touch and hold sensor (**7**) and then double touch sensor (**4**). The displays will show the letter "**L**."



The Child Lock function must be set within 15 seconds and no sensor fields other than those described above must be touched. Otherwise the Child Lock function will not be set.
No pan can be placed on the cooking zones when child lock is set.



The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Release the Child Lock

Switch the appliance on using the on/off sensor field (**1**); all displays will show the letter "**L**" (Locked). In order to release the Child Lock touch and hold sensor (**7**) and then double touch sensor (**4**). The letter "**L**" will disappear from all the displays.



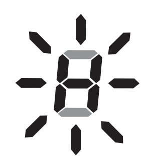
The Child Lock function must be released within 15 seconds and no sensors fields other than those described above must be touched.
If cooking zones are still hot, the display will show the letter "H".

The residual heat indicator

Once a cooking zone is switched off, "H" is displayed on the relevant cooking zone's display to warn that the "cooking zone is still hot!".



Do not touch the cooking zone at this time owing to the risk of burns from residual heat, and do not place any object on it which is sensitive to heat!



When the residual heat indicator goes out, cooking zone can be touched, however keep in mind that it may still be warmer than ambient temperature.



When there is no power, the residual heat indicator does not light up.

Limiting the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.
If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum duration in hours
U	2
1	8.6
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	2
9	1.5
P - Ø 160, Ø 180 rear left	1.5
P - Ø 260, P - Ø 220, Ø 180 front left	0.08

Automatic warm-up function

- Select the required cooking zone (**3**) so that the display shows "**0.**". (the number is brighter)
- Select the heat setting "**9**" by sliding your finger across the heat setting selection sensor field (**2**).
- Touch the heat setting selection sensor field (**2**) again to confirm the selected heat setting "**9**". The display will immediately show the letter "A ".
- Now, select the desired heat setting by sliding your finger across the heat setting selection sensor field (**2**).

The display of the relevant cooking zone will alternate between showing the letter " A " and the desired heat setting selected.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.



If automatic warm-up function is activated and "0" heat setting is selected or no heat setting selection is made within 3 seconds, the automatic warm-up function will deactivate.



If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.

Cooking heat setting	The duration of the automatic warm-up (minutes)
u	-
1	0.8
2	2.4
3	3.8
4	5.2
5	6.8
6	2.0
7	2.8
8	3.6
9	0.2

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

Set the Timer

Timer function allows the cooking zone to be switched off after the set time has elapsed. The timer function can only be set when a cooking zone is operating (heat setting is greater than "0"). The timer function can be set independently for all individual cooking zones. Timer countdown can be set from 1 to 99 minutes.
To set the timer:

- select a cooking zone by touching cooking zone selection sensor field (**8**) and select the desired heat setting from 1 to 9 by sliding your finger across the heat setting selection sensor field (**2**). The display will show all the selected heat settings from 1 to 9 (the number is brighter)
- then, during the next 3 seconds, touch the Timer selection sensor field (**4**). The display (**6**) will show "**00**".
- Once timer is activated slide your finger across sensor (**4**) to select the decimal digits and sensor (**2**) to select the unit digits. The timer starts counting down when its indicator lights up by the heat setting.

Change Timer Duration

Programmed Timer setting can be changed at any time.

To change the programmed Timer setting, select a cooking zone by touching the cooking zone selection sensor field (**8**), and then touch the Timer selection sensor field (**4**).

Check Timer Duration

To check progress of Timer countdown at any time, touch the cooking zone selection sensor field (**8**).

Stop the Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:
- select a cooking zone by touching cooking zone selection sensor field (**8**).
- within 3 seconds touch Timer selection sensor (**4**) and using the same sensor (**4**) set duration to "**00**."

Kitchen Timer

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

Set Kitchen Timer

When the appliance is off:

- touch Kitchen Timer selection sensor (**4**). Kitchen Timer display (**5**) will show "**00**."
- Once Kitchen timer is activated slide your finger across sensor (**4**) to select the decimal digits and sensor (**2**) to select the unit digits.

Stop Kitchen Timer

When the set Duration has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

If you need to stop the Kitchen timer ahead of time touch Kitchen Timer selection sensor (**4**) and using the same sensor (**4**) set duration to "00."

Keeping food warm

Keep warm function allows for keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. Cooking zone's heat setting is automatically adjusted so that food temperature is kept at a temperature of about 65°C. Thanks to this, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be also used to melt butter or chocolate.
For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone.
The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.
Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

Once you touch sensor (8) to activate the desired cooking zone, touch sensor (7) at any time to turn the Keep Warm function on/off.

Stop’n go function "II"

Stop’n go function acts like a pause. The Stop’n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set.

In order to **activate the Stop’n go function**, at least one cooking zone must be in use (cooking zones must not be active).
Next, touch the Stop’n go function sensor field (**7**) for 3 seconds. "II" will be shown on all cooking zone displays (**3**).
In order to deactivate the Stop’n go function, touch the Stop’n go function sensor field (**7**) for 3 seconds until you hear a beep, and then touch anywhere on sensor (2) Cooking zone displays (**3**) will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop’n go function.



The Stop’n go function can be activated for a maximum of 10 minutes. If the Stop’n go function is not deactivated within this time, the appliance or will switch itself off.

OPERATION

Bridge function

The Bridge function allows pairing of two cooking zones into a single combined cooking zone.
The Bridge function is very convenient, especially when cooking in large pots such as a baking pan.

in order to activate the **Bridge function** touch and hold sensor (**8**) of the front right cooking zone for 3 seconds. Only touch this sensor when cooking zones are inactive (displays are dimmed). When the "Π." symbol is shown for rear right cooking zone touch sensor (**8**) of the rear left or rear right cooking zone within the next 3 seconds. The "Π." will become brighter and then within 3 seconds touch sensor (**2**) to set the heat setting.



Now both cooking zones can be controlled at the same time.

To deactivate the **Bridge function** select the front right cooking zone and then touch the heat selection sensor field (**2**) to select "**0**" heat setting. The Bridge function will turn off after 3 seconds.



Now both cooking zones can be controlled independently.

Switch off cooking zones

- A cooking zone must be active (its display is bright)
- Slide your finger across the heat selection sensor field (**2**) to reduce the heat setting to "**0**".



The cooking zone will be deactivated after approximately 3 seconds.
If a cooking zone is still hot, its display (3) will alternate between showing the letter "H" and "0."

Switch off the appliance

- The appliance operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (**1**).

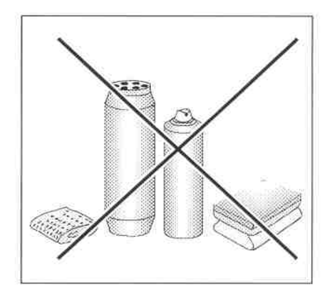


If a cooking zone is still hot, the relevant display (3) will show the letter "H" to indicate residual heat.

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

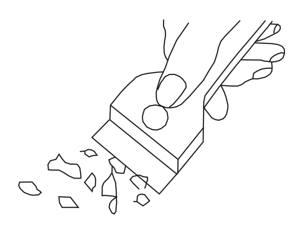


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



Scraper to clean the hob

Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Do not use any descaling agents to clean the hob.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Important!
If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

Important!
In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

Important!

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- appliance is not turned on	- turn on the appliance
	- sensor field touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor field longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H" is shown.	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
	- electronic components overheated	

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
6.Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
7.Hob cooking surface is cracked.	⚠ Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8.When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
9.Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	- faulty electronics	- reset the appliance, unplug it for a few minutes (disconnect the fuse).

SPECIFICATION

Rated voltage	230V 1N~50 Hz
Rated power:	10,1 kW
Model:	**PB*5VI503FTB5SRC**
- induction cooking zone :	
- Booster induction cooking zone : Ø 160 mm	1200/1400W
- Booster induction cooking zone : Ø 180 mm	1200/1400W
- Booster induction cooking zone: Ø 180 mm	1400/2000W
- Booster induction cooking zone: Ø 220 mm	2300/3000 W
- Booster induction cooking zone: Ø 260 mm	2300/3000 W
Dimensions	770 x 518 x 50;
Weight	ca.15 kg;

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

